47e Année. — N° 25. 22 Juin 1930.

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — La bouillie bourguignonne (avec une planche en couleurs) ; — Le Mildiou ; — La coulure ; — Cultures associées à la vigne ; — Dans les vignes de sables. Maladies 585
C. G. V. — La réunion de la C. G. V. à Montpellier 593
Ed. Hugues & R. Chevalier. — L'acidité lactique de quelques vins de l'Hérault. 594
X. — Quelques bénéfices des intermédiaires 596
N°. — La crise du café au Brésil. Solution 596
E. Vinet & M. Lemesle. — Essais sur les engrais appliqués à la vigne 597
André Pallier. — Le marché du blé 601
Pierre Larue. — Betterave contre hybride 602
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Syndicat des agriculteurs de la Vienne 603
Chemins de fer P.-L.-M.
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

Le Progrès Agricole et Viticole n'autorise la reproduction de ses articles qu'à **la condition d'en indiquer très clairement la source.**

CHRONIQUE

La bouillie bourguignonne

(Avec une planche en couleurs)

Les bouillies représentées dans la planche jointe à ce numéro ont été obtenues à la manière habituelle : 1° 2 kilos de sulfate de cuivre dissous dans 50 litres d'eau et 2° 940 grammes de carbonate de soude anhydre. On verse 2 dans 1 en agitant et l'on obtient ainsi la bouillie sensiblement neutre que représente le dessin de gauche. Avec un peu moins de carbonate le précipité ou dépôt eut été d'un bleu plus terne, avec un peu plus, il eût été d'un bleu plus pâle ou plus laiteux.

Dans le vase de droite, c'est la même bouillie, mais après transformation du précipité bleu en un précipité vert, insoluble, granuleux, non adhérent et *inefficace*. La vitesse de transformation dépend de la température ; très lente quand il fait froid, elle devient très rapide à température élevée ou sous l'action des rayons solaires. En ce mois de juin très chaud employer la bouillie dès qu'elle vient d'être préparée,

On peut du reste en augmenter la résistance en leur ajoutant une petite poignée de chaux, la chaux absorbe l'acide carbonique en excès.

On s'est plaint ces jours-ci des brûlures causées par ces bouillies, cela tient d'abord à la tendreté du feuillage ce printemps ; mais aussi au mode de préparation habituellement suivi. Sulfate de cuivre dissous dans 100 litres d'eau, et à la surface de cette solution on jette le carbonate en poudre. Et il arrive que le carbonate s'assemble en grumaux au fond de la comporte se dissout difficilement et par suite ne sature pas le sulfate de cuivre : d'où brûlures ; et cela tient aussi à ce que le carbonate employé n'a pas toujours la pureté nécessaire. Essayer au tournesol.

Pour plus de détails, voir ce qui en a été dit déjà dans le numéro du 20 avril.

Le Mildiou

Les nombreux orages qui sévissent dans beaucoup de régions viticoles et qui, notamment dans le midi de la France, viennent frapper, presque quotidiennement, les mêmes vignes ont provoqué de nouvelles et importantes attaques qui se révèlent aussi par des invasions presque quotidiennes. Les pluies des 5, 6 et 7 juin ont fait éclore les 12, 13 et 14 juin autant d'invasions successives plus ou moins graves suivant l'importance des chutes d'eau et le nombre et l'étendue des taches porteuses d'efflorescences blanches. Ces taches blanches chez les vignes mal défendues couvrent tout le dessous de la feuille, qui déjà commence à se flétrir. Elles ont pu atteindre ce développement formidable non pas grâce aux pluies, mais grâce à l'humidité excessive de l'atmosphère pendant la nuit et surtout aux brumes et brouillards du matin avant le lever du soleil.

Et ces efflorescences blanches — amas de germes — se sont formées aussi sur les parties tendres des rameaux et sur les grappes : pédoncules, pédicelles, fleur, corolle et grains de raisins.

Il y a cette année beaucoup de grappes entièrement blanches. Leur sort est réglé. D'autres années, à attaques violentes, mais qui évoluent dans une atmosphère moins humide, le mal n'apparaît pas sous la forme d'efflorescences, il reste à l'intérieur des organes : pédoncules, grains, qui brunissent, mais dont le sort est aussi réglé.

Ces masses de germes créent un danger grandissant. Il s'atténuerait ou s'annulerait si le vent du Nord se mettait de la partie, ou encore une température du jour très élevée, une sorte de siroco. Jusqu'ici, il n'en a rien été ; c'est le vent humide qui persiste. Donc continuer à sulfater et à poudrer sans arrêt, intercalant à égale distance les seconds aux premiers, et traiter les raisins, au moment où ils vont être mis à nu par l'étalement et le recourbement des sarments vers le sol.

Les traitements biens faits et appliqués en temps convenable ont donné des résultats indéniables. Chacun peut voir, à côté de parcelles dont toute la récolte est enlevée, d'autres qui n'ont rien perdu ou presque rien. On ne peut pas parler de faillite du cuivre ; on ne peut accuser que la mal chance ou, une certaine indifférence nonchalante, et surtout les difficultés de main-d'œuvre.

En tout cas, pour le moment, rien ne vaut encore le cuivre des bouillies et des poudres, **rien, rien, rien !** Qu'on se l'enfonce bien dans la tête !

Les attaques ont été si violentes que les parcelles pour expériences qui n'ont pas été sulfatées, n'ont plus rien : ni feuilles, ni raisins, tout est mort, comme brûlé. Ces parcelles rappellent les vignes du Centre de la France en 1910, où en juillet, en fait de végétation, on ne voyait que les échalas secs et nus.

La défense sera, je crois, plus assurée quand les vignerons sauront bien : 1° que toute pluie qui mouille feuilles et grappes pendant deux heures, provoque une attaque quand il y a des germes actifs, c'est-à-dire des efflorescences blanches ; 2° que la période d'incubation de la maladie est de 7 jours ; qu'il peut donc se produire une invasion 7 jours après toute pluie de 2 heures, et, par conséquent, une par semaine ; et même chaque jour quand ces pluies sont quotidiennes, mais qui, si les traitements sont faits à la cadence d'au moins un par semaine, ne peuvent porter que sur un nombre très restreint de feuilles.

Pour faire chaque traitement en moins de 7 jours, en période pluvieuse, il faudra changer l'outillage. Le dos d'homme est excellent ; il conviendra toujours, si on veut, pour le traitement le plus hâtif, bien que des lances adaptées aux dos de mulet et tenues à la main, permettent aussi d'effectuer un barbouillage complet de la souche.

Il faudra donc ensuite et tout de suite le dos de mulet ; la pompe à levier est trop lente ; il faudra la pompe à moteur à essence, qui charge un appareil en une minute ; ou la bombe d'air : pas de fatigue pour l'homme, et c'est l'essentiel.

Dans beaucoup de vignobles on pourra utiliser les appareils sur roues, etc. Les difficultés de main-d'œuvre imposent ces transformations, d'autant plus que nos ouvriers vignerons, quand on peut en avoir, qui aiment le travail bien fait, *propre*, n'aiment pas les sulfatages qui *salissent*..... la vigne.

Nous publierons prochainement une étude sur les appareils à grands rendements.

Encore une question. Je la soumets à l'attention et à l'observation de nos lecteurs. Elle pourrait peut-être attendre. Mais il me paraît

que s'appuyant sur des faits, il y a intérêt à ce que ces faits soient bien vus au moment où ils se produisent. Plus tard, on ne se rappellerait plus rien.

La voici :

Quand un traitement a été enlevé par la pluie, est-il indiqué de le recommencer dès que la pluie à cessé ?

Il était admis qu'un traitement appliqué avant une pluie ou au début, ou même pendant les deux premières heures d'une petite pluie était très efficace ; et cela se comprenait fort bien : la bouillie emprisonnant les germes existant à la surface des feuilles ou encore ceux que la pluie prend dans l'air et précipite vers les souches et vers le sol, devait en empêcher la germination. Donc effet immédiatement certain : la contamination consécutive à cette pluie est supprimée.

Mais après, que reste-t-il sur la feuille contre la prochaine pluie ?

Peut-être rien dans certains cas, j'en connais ; peut-être tout dans d'autres. Il y a eu pendant 4 jours consécutifs une pluie quotidienne sur une même parcelle. Nos lecteurs ont-ils nettement remarqué que des traitements effectués au début de la première ou de la deuxième pluie aient été inefficaces contre les deux dernières par exemple ? La question vaut la peine d'être examinée.

La coulure

Très forte coulure sur la plupart des cépages. S'il en est encore temps, rogner.

Cultures associées à la vigne

L'association de cultures diverses à la vigne n'est pas chose nouvelle ou rare. L'Italie seule a plus de trois millions d'hectares ou croissent en mélange ou côte à côte, vignes, céréales, fourrages, plantes légumières, arbres et arbustes à fruits, pêcher, prunier, olivier. En Provence, c'est l'olivier, le blé et les fleurs qui accompagnent la vigne, à moins que ce ne soit la vigne qui les accompagne, j'entends par là qu'elle est devenue quelquefois culture accessoire. Dans le Dauphiné, la vigne est en bordure des champs ou de parcelles de blé, de fourrages, etc... ; elle est nettement ici culture de second plan. De même, dans la Savoie, etc., elle ne devient culture principale que là où on on ne peut pas faire autre chose, à cause de la nature du terrain, des difficultés culturales, etc. Dans le Sud-Ouest de la France, elle est souvent associée, portée ou non par un érable, un merisier, à des céréales, fourrages, etc., elle est également de second plan.

Ailleurs, par exemple, dans le Blayais, les Charentes, autrefois, elle occupait dans un même terrain une surface sensiblement égale à celle des autres cultures. Dans la vallée du Rhône, elle a été seule pendant assez longtemps, puis des arbres fruitiers, notamment le pêcher, lui ont été adjoints : production accessoire qui n'a pas tardé à devenir principale. Si bien que les rangs de vignes semblent perdre peu à peu de leur importance pour disparaître un jour tout à fait.

Depuis la reconstitution du vignoble, une double oscillation culturale s'est produite, caractérisée : 1° par extension de la parcelle vigne, qui prend peu à peu la place des parcelles à cultures diverses ; 2° par un retour en arrière, les cultures diverses empiètent sur celle de la vigne.

En ce qui concerne les pêchers, il y en a toujours eu dans les vignes, pêchers issus directement de noyaux mis en place, donnant des pêches de qualité essentiellement variables, les unes mauvaises, les autres quelquefois très bonnes. Le phylloxera les a fait disparaître, aidé par la substitution de la culture aux instruments attelés à la culture à la main.

La houe à main peut tout respecter ; la charrue, le cheval, le laboureur touchent à tout, entament les écorces, cassent des bras, etc.

Durant la crise de 1904 à 1910, surtout en 1907, tout le monde plus ou moins se mit à planter à la place d'un Aramon un pêcher, un prunier, un abricotier. Beaucoup périrent avant d'avoir donné une pêche, cassés par le brancard, le collier du cheval, etc. ; et en 1910, quand le mildiou et la vigilance de la C. G. V. eurent rétabli la situation, l'Aramon retrouva vacante la place que des intrus lui avaient enlevée.

L'exemple donné par M. Astier, dans son domaine du mas Collet, appellera certainement l'attention de beaucoup de viticulteurs. Il reste à savoir dans quelles conditions de milieu on peut réussir au même degré.

D'abord, dans un milieu où les arbres à fruits sont rares, il faudra établir les vergers-vignes près des habitations ou des bâtiments d'exploitation, pour éviter le maraudage ; plus tard, cette condition s'imposera moins.

Si on peut arroser tout ira bien ; sinon il faudra choisir des terrains spéciaux : frais autant que possible, profonds, à sous-sol perméables, et assurant une bonne aération des racines : tous les arbres presque craignent les argiles compactes en sous-sol.

Le vent est un ennemi des arbres, il les couche, les saccage et surtout en fait tomber les plus beaux fruits : pêches, poires, etc. ; donc utiliser les terrains abrités et sans remous, le plus possible.

Diriger les arbres en éventail pour qu'ils échappent à la charrue.

Et comme il s'agit d'avoir de beaux fruits, les soumettre à la taille pour formation de la charpente et assurer, en la réduisant, la production de beaux fruits, qui sont les seuls à rapporter en saison normale.

Le Poirier vient partout, dans le Midi comme dans le Nord, à la condition que le terrain soit frais ; et c'est ce qu'a bien compris M. Astier, qui soumet les siens à l'arrosage. De plus, ses fruits se consomment presque toute l'année, de juin à mars, question de variétés et les plus tardives sont les meilleures. La surproduction ne paraît donc pas à craindre si les fruits sont beaux ; s'ils restent petits, cas des terrains craignant la sécheresse, ils valent peu de chose, et alors on est obligé, comme cette année en Savoie, en Suisse, etc., de les transformer en cidre qui, naturellement, vient concurrencer le vin. Produire du cidre pour mieux supporter la crise viticole, c'est une opération au moins singulière !

La pêche, la belle pêche est encore plus recherchée que la poire. Mais elle dure moins longtemps. La surproduction peut se produire quelquefois. La taille permet de l'éviter, ou l'enlèvement des fruits en excédent. Et puis, il y a les conserves.

L'abricot, la prune et même le pruneau ne me tentent pas beaucoup ; question de goût. Mais il paraît que la France ne produit pas tout ce qu'elle consomme. Elle est alimentée en prunes par la Serbie, etc., etc.

Il n'y a donc pas pour le moment de surproduction à craindre et l'on peut planter des pruniers dans les vignes, en leur évitant ensuite les chocs, qui font apparaître la terrible gomme.

* * *

Les variétés à cultiver dans chaque région seront indiquées ultérieurement dans des article spéciaux, comme aussi tous les soins indispensables.

L'essentiel est de ne pas planter de grandes étendues à la fois ; cela pourrait coûter cher. Il faut aller lentement. C'est que la consommation ne croît pas en fusée, verticalement ; elle croît lentement. Mais il faut que les plantations marchent un peu plus vite qu'elle ; elles la stimulent, l'activent. Une légère surproduction est donc utile ; elle accroît la consommation ; elle habitue le consommateur à consommer davantage et à vouloir toujours le produit qu'il aime et qu'on lui offre, comme une crise de sous-production habitue le consommateur à payer cher. Il est bon que l'une et l'autre existent... de temps en temps.

Dans les vignes des sables. Maladies

Les dunes des bords de la mer constituées par des sables purs, mouvants, inconsistants et que le vent soulève et entraîne souvent au loin, sont devenues, après les travaux de défrichement et de nivellement nécessaires, de superbes vignobles, dont la production dépasse très souvent celle des vignobles établis en terre ordinaire.

C'est que la vigne y est à l'abri du phylloxéra, qui ne peut se creuser un passage entre les grains de sable pour pénétrer jusqu'aux racines ; et c'est aussi qu'à une profondeur relativement faible, il y a un plan d'eau douce, dû à la chute des pluies, qui ne se perd que lentement par évaporation, et qui alimente ainsi suffisamment la plante pendant toute la durée de son développement

Si les pluies d'hiver et de printemps ont été suffisantes, les vignes de sables souffrent peu de la sécheresse, alors que dans les mêmes conditions de pluviosité, les vignes en terre plus ou moins argileuses peuvent beaucoup en souffrir.

Ces terrains ont une flore spéciale, qui a été bien étudiée, notamment par M. le Professeur Kunholtz-Lordat (1). Mais il ont aussi une faune spéciale. Ce qu'ils n'ont pas, c'est le phylloxera. Mais il ont en propre une sorte de hanneton vert ou bleuâtre, très élégant et qui peut être monté en tête d'épingle de cravate C'est une utilisation. Seulement, il vit au dépens de la vigne : d'abord à l'état d'insecte parfait, détruisant feuilles et organes herbacés, et, ensuite, à l'état de ver blanc se nourrissant aux dépens des racines, qu'il coupe.

Nous avons reçu ces jours-ci, apportées par un viticulteur éclairé d'Aigues-Mortes, M. Decorseau, des souches greffées sur Rupestris qui faiblissent déjà depuis plusieurs années, en terrains sablonneux élevés, loin du sel parconséquent, et sur lesquelles on ne trouve pas trace de maladies cryptogamiques. Sur les racines les plus rapprochées de la surface rien, mais sur celles qui partant du talon, vont en s'enfonçant, on trouve sur les plus grosses de larges blessures longitudinales, produites par un rongeur. Les racines plus grêles sont rongées sur tout leur pourtour et en somme sectionnées complètement. Si toutes les racines étaient coupées à la fois, la plante périrait d'un seul coup. Il n'en est pas ainsi. La souche dépérit peu à peu : celles que nous avons examinées dépérissent, depuis 1928. C'est que les racines sont attaquées à des époques différentes, et que les premières atteintes ont pu reformer au-dessus des sections de nouvelles radicelles. La puissance de la souche correspond au nombre des racines

---

Les dunes du Golfe du Lion.

non détruites d'une part, et au nombre des racines reformées d'autre part.

Or, autour des racines de ces souches affaiblies, et jusqu'à une profondeur de plus d'un mètre, on trouve une infinité de vers blancs, à peu près de même taille, qui, d'après M. Marcel Giraud, paraissent appartenir plutôt à l'*anomala vitis*, hanneton vert, qu'au hanneton brun.

Entre la présence de ces vers et les blessures, et l'affaiblissement des souches, il y a incontestablement une relation extrêmement étroite.

Que faire ? Pour l'avenir, ramasser et détruire le hanneton vert et l'autre aussi s'il y en a, en juin, au moment où ils sont nombreux. Utiliser ici les procédés de chasse contre l'altise : sulfater quatre rangs sur cinq, l'insecte se concentrant ainsi sur le cinquième. Ajouter de l'arsenic à la bouillie cuprique.

Actuellement : il s'agit de détruire tous les vers, afin d'arrêter leur dégâts et de permettre ainsi au système radiculaire de se refaire. Je ne vois guère que des applications de sulfure de carbone pour obtenir le résultat cherché : 250 kilos par hectare, employés au pal ; le sulfure aux vapeurs lourdes descendra certainement jusqu'aux points où se trouvent encore des vers.

Et puis pour remonter ces vignes affaiblies, leur donner un engrais actif : tourteaux 250 à 300 gr. par pied, ou bien sulfate d'ammoniaque 100 gr., nitrate de soude 100 gr., ou engrais complet de même teneur en azote.

Les vignes de sables dont il vient d'être question sont greffées sur Rupestris, — dans un terrain où le phylloxera ne peut pas pénétrer, et où il est et sera toujours inexistant.

On se demande pourquoi planter des vignes américaines, dont le greffage est une complication onéreuse, et, semble-t-il, inutile, alors que la vigne française y croît si bien sur ses propres racines. C'est que la pousse aérienne du plant américain est plus forte que celle du plant français : un Aramon franc de pied met quatre ans pour avoir des sarments de calibre moyen, alors qu'un Aramon-Ganzin, un 1202 met deux ans seulement. C'est aussi que la greffe hâte la mise à fruit; elle la hâte, par l'utilisation d'un greffon puissant et fructifère, portant de beaux raisins l'année même du greffage, et une bonne récolte l'année qui suit, tandis que les pousses grêles des racinés et des greffés-soudés mettent plus de temps pour être à fruits.

Mais cette efficacité du greffage serait sans doute la même, si on greffait un plant français sur lui-même, c'est-à-dire si on substituait à la tête grêle du sujet un greffon de gros calibre. Il serait même plus

indiqué d'employer comme sujets : le Carignan, l'Alicante de pays, le Grègue, plants très vigoureux et par suite plants des terres ou des sables maigres.

A la limite continentale des sables purs, on trouve des terrains, mélanges de sable et d'argile et qui, par suite, sont attaqués avec modération, mais sont attaqués tout de même par le phylloxera ; d'où fléchissements plus ou moins importants les années sèches, presque nuls ou nuls les années pluvieuses. Un traitement au sulfure de carbone, de temps en temps, devrait maintenir à ces vignes une vigueur et une production régulières.

J'attire sur tout ces points, que je n'ai pu qu'effleurer, l'attention des viticulteurs d'Aigues-Mortes notamment et de tous ceux qui possèdent des vignes dans les terrains très sablonneux.

L. Ravaz.

LA RÉUNION DE LA C. G. V. A MONTPELLIER

La réunion à laquelle la C. G. V. avait convoqué les viticulteurs, s'est tenue à Montpellier, le mardi 17 courant, dans une salle et aux alentours du Pavillon populaire. Salle bondée, aucune place libre nulle part, même sur l'estrade. Au dehors encore plus de monde. Les discours y parvenaient par de haut-parleurs. Seulement on n'entendait rien : des bruits rauques ou félés. Très souvent, par contre, des crépitements intenses et sans fin : c'étaient les applaudissements de l'intérieur.

Après avoir entendu dans le calme le discours documenté et très clair de M. Coste, président de la C. G. V., le salut de M. Bayrou au président de la C. G. V., accueilli par une formidable ovation est donnée lecture, de l'ordre du jour suivant que l'Assemblée adopte à l'unanimité, et qu'à la fin de la réunion elle porte, en un long cortège, au Préfet de l'Hérault :

L'Assemblée,

« Proteste avec la plus grande énergie contre la décision prise par le Gouvernement de ne donner aucune solution au problème algérien, en faisant valoir la nécessité de tenir compte des sentiments et de la psychologie de l'Algérie, ainsi que l'état d'esprit du Parlement ; mais sans tenir compte des charges fiscales et sociales, ni des conditions de main-d'œuvre qui mettent la viticulture de la Métropole en état d'infériorité ;

Déclare qu'une telle décision est un arrêt de mort pour la viticulture française ; qu'elle prive de leurs moyens d'existence plusieurs millions de Français qui, dans les circonstances actuelles, ne sauraient en trouver d'autres ;

Invite les représentants de la région à refuser leur confiance à tout gouvernement qui n'admettrait pas comme base du statut de la viticulture l'aménagement du marché de consommation entre la production métropolitaine et la production algérienne ;

Les adjure de faire un suprême effort pour épargner à la viticulture française un désastre sans précédent.

Et demande que la perception des impôts pour l'année en cours soit suspendue jusqu'à la solution de la crise. »

L'ACIDITÉ LACTIQUE
DE QUELQUES VINS DE L'HERAULT (1)

L'acide lactique, produit d'origine pathologique, ne se trouve pas, ou n'existe qu'en très faible quantité dans le moût de raisin, mais sa présence dans le vin à dose assez élevée a été signalée depuis longtemps.

Sur les conditions de la production de cet élément au cours de la fermentation vinique, pendant la conservation du vin, et sur la teneur des vins en acide lactique, il existe plusieurs études. Parmi celles intéressant tout particulièrement le chimiste œnologue, il convient de mentionner le travail de M. de Astis, publié en 1918 par les *Annali de chimica applicata*, et les études de M. Ferré données en 1922 dans les *Annales de la Science Agronomique Française*, et en 1928 dans les *Annales des Falsifications*.

Le premier de ces auteurs signale la présence constante de l'acide lactique dans tous les vins blancs et rouges de Toscane à des doses variant entre 0 gr. 5 et 4 gr. par litre. Il estime que la présence de cet élément dans le vin à une dose supérieure à 1 gramme implique une diminution de l'acidité fixe et qu'il y a lieu d'en tenir compte dans les estimations.

M. Ferré est aussi amené à conclure qu'il y a lieu de tenir compte de la teneur des vins en acide lactique pour calculer les indices œnologiques.

En raison de ces considérations, il nous a paru intéressant de déterminer les teneurs en acide lactique de différents vins de notre région pour lesquels ces renseignements sont plutôt rares.

Nos dosages ont porté :

1° Sur 40 échantillons de vins rouges ordinaires, provenant des Caves Coopératives de l'Hérault, et une série de 25 échantillons adressés à la Station Œnologique par le Service de la Répression des Fraudes, reconnus de composition normale par le laboratoire.

2° Sur une quinzaine de petits vins d'Aramon ayant comme origine des vignobles de plaine à rendements élevés, produits de composition anormale.

3° Sur quelques échantillons de vins de lie.

4° Enfin, sur des vins en voie d'altération plus ou moins avancée du fait de la tourne.

Après examens des différentes méthodes de dosages permettant d'évaluer l'acide lactique, nous avons celle de Mösslinger modifiée par Bonifazi (2).

Par cette méthode, on évalue la somme acide lactique + acide volatifs, d'où on déduit par différence l'acidité lactique. Pour doser les acides volatifs, nous avons suivi la méthode Duclos-Gayon reconnue parmi les procédés de dosage comme susceptible d'entraîner la plus faible quantité d'acide lactique (3).

(1) *Annales des Falsifications.*

(2) Bonifazi, *Annales de Chimie Analytique 1926. p. 193.*

(3) M. Lamberti, *Annales des Falsifications, décembre 1929.*

Voici, réunis dans le tableau suivant, les teneurs moyennes maxima et minima, résultant de nos divers dosages, groupées par catégories de vins analysés.

		Vins des Caves Coop. de l'Hérault 40 échantillons		Vins adressés par le Service de la Répres. des fraudes 25 échantillons	Vins de plaine vignobles à grand rendement 15 échantillons	Vins de lie 10 échantillons	Vins en voie d'altération 20 échantillons
		Récolte 1928	Récolte 1929				
Acide lactique gr. par lit.	maximum	2,36	1,72	2,31	2,88	2,97	3,70
	minimum	0,67	0,64	1,01	0,91	0,74	1,20
	moyenne	1,53	1,14	1,77	2,07	1,70	2,26

Il ressort de ces analyses que le dosage de l'acide lactique, effectué sur une centaine d'échantillons de vins, dénote dans tous ces produits, sans exception, la présence de cet élément à une dose dépassant 0 gr. 6 par litre.

Pour les vins provenant des caves coopératives, produits présentant toutes les conditions de pureté et de constitution voulues, la dose moyenne enregistrée est de 1 gr. 35.

Les vins de lie sont un peu plus riches en acide lactique sans toutefois accuser une moyenne supérieure à 2 grammes par litre.

Enfin, les petits vins d'aramon (vins anormaux) et ceux atteints par la tourne (vins en voie d'altération) possèdent une teneur moyenne en acide lactique dépassant celle des vins ordinaires de la même région de un demi-gramme par litre environ. Ces deux catégories de vins présentent ce caractère commun, les différenciant des vins ordinaires et sains, d'avoir un rapport $\frac{\textit{Acidité lactique, en } SO^4H^2}{\textit{Acidité fixe}}$ voisin de 0,5, l'acidité lactique constituant dans ce cas *la moitié* de leur acidité fixe, alors que d'après nos dosages, l'acidité lactique représente seulement *le cinquième* de l'acidité fixe chez les vins des caves coopératives, soit un rapport de 0,2 environ.

Il n'est pas douteux que la teneur en acide lactique des vins constitue pour le chimiste un élément d'appréciation important. Les dosages que nous avons effectués ne nous permettent pas toutefois de fixer une limite à partir de laquelle il convient de tenir compte de la proportion de cet élément pour calculer les indices œnologiques.

Il faudrait pour cela, étudier pour chaque catégorie de vins envisagée, la composition de la vendange et des vins correspondants, suivre ensuite ces derniers pendant leur conservation, de façon à se rendre compte exactement des conditions de production de l'acide lactique et de ses variations certainement fort complexes.

Nous avons réuni, dans ce but, quelques documents que nous nous proposons de compléter aux prochaines vendanges.

E. Hugues et R. Chevalier.
Directeur et Préparateur de la station œnologique de Montpellier.

QUELQUES BÉNÉFICES DES INTERMÉDIAIRES

Il s'agit de produits qui n'étaient pas de première nécessité. Mais ils le sont terriblement devenus depuis quelques années. Ils s'imposent aussi bien maintenant à la campagne qu'à la ville. Pour les supprimer, il faudrait être du Danube et personne ne veut s'y risquer ; il en résulterait des conséquences déplorables, qu'il faut éviter.

Eh bien ces produits, comme beaucoup d'autres, portent deux prix : l'un pour le client, l'autre pour l'intermédiaire. Le litre pour le premier est coté par exemple 52 francs, et pour le second 30 francs ; un autre est coté 28 francs et 15 ; un autre encore 65 et 35 et tout à l'avenant. C'est donc un bénéfice de 75, 85 et 60 o/o et même pour certains un peu plus de 100 p. o/o.!

La base de ces produits est extraite de plantes cultivées qui ne se vendent pas ou fort mal. Le cultivateur n'encaisse rien; le fabricant probablement moins que le vendeur.

On répétera : on peut s'en passer ! On peut sans doute s'en passer, mais on ne s'en passera pas, et c'est notre caisse qui tout de même paiera.

X.

LA CRISE DU CAFÉ AU BRÉSIL. SOLUTION

On lit dans le *Bulletin de la Chambre de Commerce franco-brésilienne :*

« Nous faisions allusion, tout à l'heure, à la crise intense sévissant au Brésil. Il ne faut pas craindre d'en parler. Elle existe ; c'est un fait, mais le Brésil n'est pas le seul pays à éprouver ce malaise passager; son voisin, l'Argentine, souffre également, en ce moment, du marasme des affaires.

A notre avis, le Brésil subit surtout une crise de surproduction, de croissance également. Il en a subi d'autres, ce qui n'a pas arrêté son développement. L'actuelle passera, et le pays reprendra encore une fois, sa marche en avant.

La guérison de la crise industrielle demandera un temps assez long car le commerce a été très touché et les faillites ont été nombreuses.

L'affaissment des cours du café, venant après la crise industrielle, a jeté, au début, la consternation dans le pays. Mais si les cours du café ont fortement diminué, nous savons que les prix actuels sont encore payants pour le planteur brésilien, si celui-ci n'a pas acheté sa plantation à un prix exagéré et s'il n'est pas endetté : la plupart sont dans ce cas ; ils continueront à soigner leurs plantations, à récolter le café ; les prix actuels se maintenant, et nous avons confiance qu'ils se maintiendront, ils estimeront que la culture de ce produit semble encore des plus intéressante.

D'après les informations que nous avons recueillies, il semble que :

« Une partie des caféiers âgés exigeant trop de soins et des engrais coûteux seront abandonnés ;

« D'autres au contraire, très jeunes, de un à deux ans, demandant 3 ou 4 ans de soins avant de produire, seront également abandonnés par les planteurs ne pouvant supporter si longtemps ces dépenses lourdes de main-d'œuvre.

« Dans beaucoup de plantations, les salaires des colons ont été diminués, mais, en compensation, on leur a donné l'autorisation de cultiver des céréales entre les pieds de caféiers, d'où affaiblissement de production de ces derniers :

« Enfin d'autres pays producteurs de café, cultivant à des prix supérieurs à ceux du Brésil, abandonneront probablement certaines plantations ».

Toutes ces raisons auront, comme conséquence, une diminution sensible dans la production.

« D'autre part, du fait des prix réduits actuels, la consommation du café aura une tendance à augmenter ».

N.

ESSAIS SUR LES ENGRAIS APPLIQUÉS A LA VIGNE

I. — Considérations Générales

De nombreux et remarquables travaux ont été, depuis longtemps, publiés sur cette question. Le sujet est cependant loin d'être épuisé. C'est que les conditions de l'expérimentation, dans le cas qui nous occupe, sont variées et très grandes les difficultés que l'on rencontre dans l'établissement des champs d'expériences et dans le contrôle des résultats.

La vigne, en effet, est un arbuste possédant un système radiculaire étendu, plus ou moins traçant ou plongeant, suivant les porte-greffes et les terrains. D'année en année, les ceps grossissent, accumulent des éléments minéraux et organiques, et s'individualisent au point de devenir très dissemblables lorsqu'ils sont âgés. En vieillissant, certains meurent et sont remplacés par de jeunes plants. Si, pour éviter les erreurs d'expérimentation provenant de cette dissemblance, on augmente le nombre des individus en étendant les parcelles, on s'expose à ce que le sol et le sous-sol soient moins homogènes. Si, par contre, on multiplie le nombre des parcelles qui reçoivent les mêmes formules d'engrais en réduisant la surface de chacune d'elles, il faut, en même temps, multiplier le nombre des témoins et, dès lors, on n'aura pas la certitude que les ceps de ces derniers ne s'alimenteront pas, plus ou moins, dans les parties contiguës qui ont reçu des engrais.

La pente du terrain, si petite soit-elle, va aussi jouer un rôle dans la distribution des éléments apportés et, par suite, dans leur utilisation.

En supposant même que le sol et la plantation soient homogènes, il ne s'en suit pas que la fructification le soit également. Le plus souvent, les grappes ne sont pas uniformément réparties sur les souches et leur nombre moyen diffère sur des surfaces voisines, même peu étendues. Par ailleurs, cette répartition peut varier d'une année à l'autre, suivant l'état végétatif individuel des ceps, suivant les maladies ou accidents qui les affectent et qui présentent, en général, des localisations dans le vignoble.

Ajoutons enfin que les agents climatériques (eau, chaleur luminosité) peuvent, suivant le cas, favoriser l'action des éléments fertilisants ou bien, au contraire, l'enrayer, l'annihiler ou la masquer. Les engrais «joueront» donc différemment, selon les conditions météorologiques de l'année.

Ces quelques remarques suffisent à nous faire comprendre toutes les difficultés de l'expérimentation ; elles nous expliquent aussi pourquoi l'effet

d'une fumure sur la vigne n'est mis en évidence que par une statistique de plusieurs années.

Nous nous sommes demandés, cependant, en nous plaçant au point de vue expérimental, si, en choisissant convenablement la vigne, en multipliant les observations et les analyses au cours de sa végétation et pendant sa vie latente, on ne pourrait pas faire apparaître l'action des éléments fertilisants et, dans une certaine mesure, en apprécier l'importance, pour chaque année de leur application ?

La nécessité de recourir à un dispositif expérimental approprié nous était déjà apparue à la suite d'essais entrepris par la Station œnologique d'Angers, de 1920 à 1923, dans trois vignes âgées situées en terrains différents. Les pesées de récolte ne nous avaient fourni que des résultats peu nets ou contradictoires qui ne furent pas publiés.

C'est en tenant compte des considérations précédentes et de l'expérience acquise que nous avons institué de nouveaux essais en 1928.

II. — Etablissement du champ d'expériences

La vigne. — Pour avoir une plantation aussi homogène que possible et des souches encore peu individualisées, nous avons choisi une jeune vigne de 6 ans dans laquelle aucun cep n'a encore été remplacé.

Nous tenons à remercier, en premier lieu, M. Liagre, qui l'a mise aimablement à notre disposition.

Située le long de la route d'Epiré à Savennières, elle fait partie du beau vignoble du Château de Chambourcau et s'étend sur un coteau légèrement incliné au Midi. D'une surface de 1 hectare 10 ares, elle est plantée en *Chemin blanc sur 3309*. Les lignes, orientées dans le sens de la pente, sont distantes de 1m50 et les plants sont à 1m10 sur la ligne (densité de plantation : 6.666 souches à l'hectare). Cette jeune vigne n'est pas palissée. Elle est formée en gobelets et soumise à la taille en daguets.

Le sol. — Il est constitué par des schistes et grès avec phtanites et ampélites. Au point de vue agrologique, on peut diviser la vigne en deux parties sensiblement de même surface, disposées perpendiculairement à la pente : la partie basse de nature silico-argileuse, et la partie haute de nature argileuse.

La terre est partout pauvre en calcaire et contient, notamment dans la partie haute, une proportion élevée de gros éléments en grande majorité de nature schisteuse. Dans la partie haute, qui est sur l'emplacement d'une ancienne carrière, le sous-sol est de même nature que le sol. Dans la partie basse, le sous-sol est formé par la roche schisteuse plus ou moins *pourrie*.

Un défoncement soigné a été exécuté avant la plantation à 0m40 dans le bas et 0m60 dans le haut et un système de drains occupe le sous-sol de la vigne.

La constitution physique et la composition chimique de cette terre sont données dans les tableaux ci-contre :

Tableau I. — *Constitution physique*

P. 100 de terre normale

	Partie basse	Partie haute
Terre fine	74,00	72,20
Cailloux et graviers	26,00	27,80
Sable	62,14	44,10

Argile	9,50	26,35
Humus	Traces	Traces
Débris organiques	0,86	0,54
Eau et indéterminées	1,10	1,00

TABLEAU II. — *Composition chimique*

	Partie basse		Partie haute	
	p. 1000 de terre normale	p. 1000 de terre fine	p. 1000 de terre normale	p. 1000 de terre fine
	—	—	—	—
Azote	0,756	1,01	0,60	0,83
Acide phosphorique soluble à 100° dans l'acide nitrique concentré	0,65	0,86	0,48	0,65
Acide phosphorique soluble dans l'acide citrique à 2 o/o	0,026	0,036	0,020	0,028
Potasse soluble à 100° dans acide nitrique concentré	1,53	2,06	1,95	2,70
Potasse soluble dans ac. nitr. à 0,05 0/00... (Méth. Schloesing-Sigmond)	0,188	0,255	0,147	0,204
Chaux	2,25	3,04	1,20	1,66
Magnésie	1,00	1,35	1,20	1,66

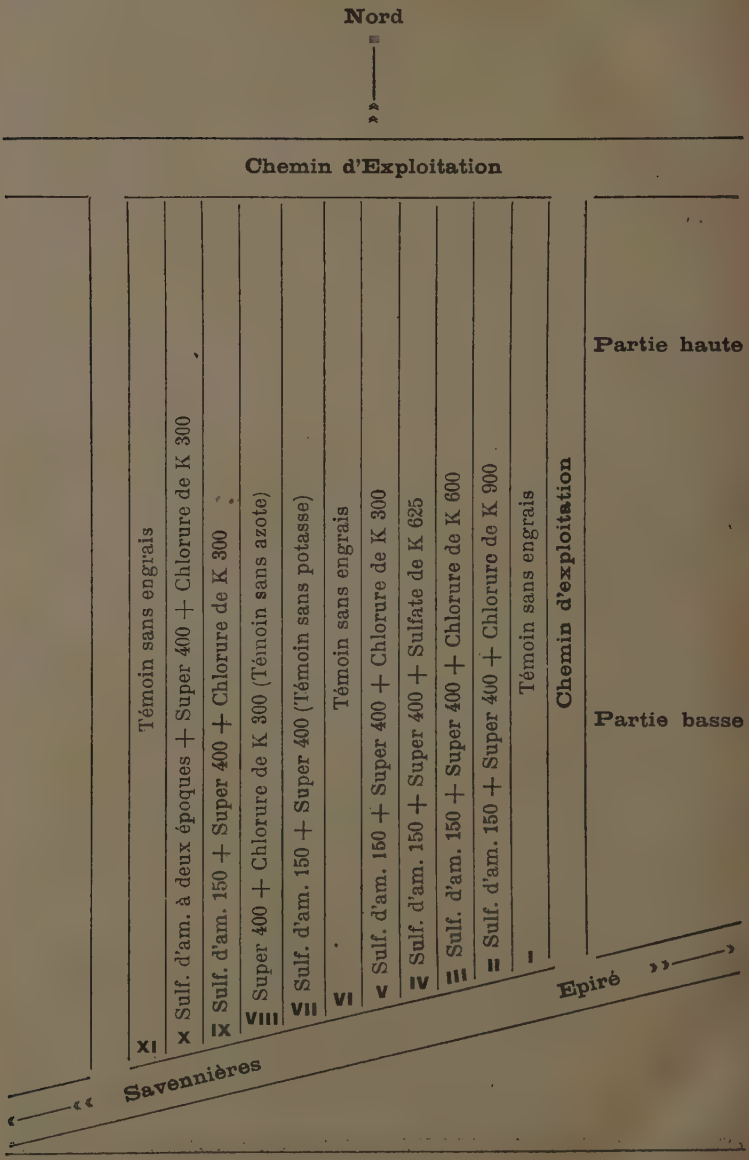
Si l'on tient compte de la proportion élevée des gros éléments, cette terre, surtout dans la partie haute, est pauvre. L'acide phosphorique, considéré comme assimilable, y existe en faible proportion. La dose de potasse, dite assimilable, est normale en soi, elle est cependant plutôt faible si on la compare aux exigences de la vigne. Le sol n'a d'ailleurs reçu aucun engrais avant ni depuis la plantation, sauf un peu de marc de raisin, en 1927, vers l'extrémité des rangs de la partie basse.

Si la proportion de chaux (3,04 et 1.66 0/00) est suffisante pour assurer l'alimentation de la vigne, elle n'est pas assez élevée pour jouer dans le sol le rôle physique et physiologique qu'on lui connaît. Notre premier soin, pour permettre aux engrais d'exercer toute leur action, a donc été d'apporter de la *cendre de chaux* comme amendement, à la dose de 2.000 kilos par hectare en 1928 et 4.000 kilos en 1929.

Disposition des parcelles d'expérience. — En tenant compte de la constitution du sol et de sa pente, les parcelles ont été établies dans la direction de cette dernière et sur toute la longueur du terrain. Elles forment des bandes parallèles comprenant chacune 5 rangs (largeur : 7m50) avec un nombre de ceps variant respectivement de 385 à 610 suivant la longueur des lignes, car cette vigne a la forme générale d'un trapèze.

La disposition des parcelles en bandes parallèles assez longues (de 75 à 120m environ) dont le sol a sensiblement la même pente et la même constitution au même niveau, correspond à plusieurs champs d'expériences placés bout à bout et c'est là une condition favorable à l'expérimentation.

SCHÉMA DE LA VIGNE D'EXPÉRIENCES (Disposition des parcelles)



Le schéma ci-contre indique la disposition des onze parcelles établies en vue d'étudier :

1° L'action d'un engrais azoté, le sulfate d'ammoniaque employé à deux doses différentes et à deux époques différentes (1), au début de la végétation et après la floraison ;

2° L'action du chlorure de potassium à des doses croissantes et l'action comparée du chlorure et du sulfate de potasse (2).

Les doses d'engrais sont rapportées à l'hectare. Elles correspondent, après analyse, aux proportions suivantes d'éléments fertilisants :

Nature de l'engrais employé	Poids répandu (rapporté à l'hectare) kilos	Poids d'éléments fertilisant (rapporté à l'hectare) kilos
—	—	—
Sulfate d'ammoniaque....	150	Az : 31,20
Superphosphate.....	400	P^2O^5 : 56,00
Chlorure de potassium...	900	K^2O : 468,00
— ...	600	K^2O : 310,00
— ...	300	K^2O : 156,00
Sulfate de potasse.....	625	K^2O : 312,00

Les mêmes formules d'engrais phosphatés et potassiques ont été appliquées sur les mêmes parcelles le 8 février 1928 et le 13 mars 1929 (application retardée par les grands froids de février). Pour le sulfate d'ammoniaque : la parcelle IX en reçut 150 kilos le 20 avril 1928 et 150 kilos le 25 avril 1929. La parcelle X en reçut 75 kilos en 1928 ; puis, en 1929, 75 kilos le 25 avril et 150 kilos le 2 juillet (après la floraison).

Les engrais phosphatés et potassiques ont été épandus dans un sillon tracé de chaque côté de la ligne de ceps et enfoui par un labour à 15 cm. environ.

Le sulfate d'ammoniaque a été semé à la volée et enterré superficiellement par le passage de la houe.

L'interligne séparant chaque parcelle de sa voisine n'a pas reçu d'engrais.

Des pluies légères, survenues après les épandages, ont favorisé, chaque année, la diffusion des éléments fertilisants.

E. Vinet, Directeur-Adjoint de la Station œnologique régionale d'Angers.

M. Lemesle, Directeur du Laboratoire agricole de Maine-et-Loire.

(*à suivre*)

LE MARCHÉ DU BLÉ

Représentation des Agriculteurs a la Bourse du Commerce de Paris

Le marché du blé en France est en ce moment à peu près stabilisé autour du cours de 130 francs les 100 kilogs. La récolte française est très discutée par suite de la température pluvieuse de ces derniers jours et l'épiage ne paraît pas devoir donner cette année un gros rendement.

(1) En 1928, la sécheresse de juillet ne nous a pas permis de faire la seconde partie de cet essai.

(2) Les engrais azotés ont été mis gracieusement à notre disposition par le Comptoir Français de l'Azote et les engrais potassiques par la Société Commerciale des Potasses d'Alsace.

En Espagne, par décret du 19 mai dernier, l'importation de blé et de farine a été interdite tant que le prix du blé sur le marché espagnol ne dépassera pas 53 pesetas aux 100 kilogs, soit environ 159 francs. On nous dit aussi que le Maroc achète du blé en spéculation dans les ports algériens, ce qui indiquerait une récolte médiocre.

Les producteurs de blé français apprendront avec plaisir que, grâce aux efforts de l'Association Générale des Producteurs de Blé, ils ont pu obtenir d'avoir un représentant à la Bourse de Commerce de Paris.

Ce représentant prendra non seulement part au travail des expertises de réception des blés et des Commissions chargées de la constatation, de l'établissement et de l'enregistrement des cours, mais encore il prendra part, en qualité de membre de la Chambre Syndicale du Commerce des Blés, seigles et avoines (Syndicat de la Bourse du Commerce), avec les mêmes droits et pouvoirs que les autres Membres Commissionnaires, à toutes les délibérations et travaux de cet organisme.

Cette décision est de la plus haute importance, car depuis de nombreuses années, l'agriculteur a toujours revendiqué le droit d'être représenté au sein des Bourses et Marchés où se fixe la valeur de ses produits. Ainsi les producteurs de blé seront à même, ayant pris pied dans la place, de s'initier à tous les dessous de ce marché, dont le fonctionnement défectueux leur cause le plus grand préjudice. En résumé, il s'agit pour les agriculteurs de créer un véritable service de représentation de l'Agriculture à la Bourse.

Toute l'agriculture est intéressée au succès de cette entreprise, dont les résultats peuvent et doivent être considérables, tant au point de vue de la lutte contre la spéculation, que du développement de l'organisation professionnelle des Producteurs de Blé.

Ainsi donc, grâce au concours de tous nos groupements agricoles, des Comités départementaux du blé, de nos Chambres d'Agriculture, nous arrivons, pour ce qui concerne le blé et les céréales, à une amélioration importante de notre situation intérieure. Ceux-ci aura été le résultat de longs efforts pour la défense du marché du blé français et celà de la part de tous : Parlement, Gouvernement, Chambre d'Agriculture, qui tous n'ont en vue que la protection de la céréale noble, permettant à la France de nourrir sa population avec du blé français et non du blé étranger.

André Pallier,
Président de la Chambre d'Agriculture
du Gard.

BETTERAVE CONTRE HYBRIDE

« Un propriétaire possédant des grands vins les remontera en sucre certaines années, légalement ou clandestinement de trois degrés, il aura son droit conservé à l'appellation « Marc de Bourgogne »... Il se trouve ainsi introduire un quart environ d'alcool provenant de la *betterave* et de la canne à sucre alors qu'une quantité moindre ou égale de *raisins* hybrides le priverait » du droit à l'appellation. »

Ainsi protestent des vignerons de l'Yonne qui demandent à pouvoir prendre pendant dix années la dénomination de « Marc de Bourgogne » pour les

eaux-de-vie provenant de plants français mélangés à des producteurs directs.

En 1928, les producteurs du Gers ont obtenu une tolérance de six années pour les eaux de vie d'Armagnac provenant de semblables mélanges.

Il est illogique que ce qui est accordé au produit partiel du sucre soit refusé au produit du raisin, même hybride.

Seulement il y a le bouquet ! Le sucre ne le dénature pas. En est-il de même du Noah ?

Pierre LARUE

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIETES AGRICOLES

Syndicat des agriculteurs de la Vienne. — Le Syndicat des Agriculteurs de la Vienne ouvre un Concours entre tous les fabricants et Négociants pour la fouriture d'engrais et autres matières utiles à l'Agriculture qui lui seront nécessaires pendant le 2e semestre 1930.

Les Maisons qui désireraient faire des offres peuvent adresser une demande au Directeur M. Blanchard, Maison de l'Agriculture, Poitiers et les pièces nécessaires leur seront envoyées par retour de courrier.

Les soumissions devront être arrivées au Siège du Syndicat avant le 27 juin, dernier délai.

Ajoutons que le Sydicat des Agriculteurs de la Vienne compte actuellement plus de 14.000 membres et que les fournitures qui lui ont été faites pendant les deux semestres écoulés s'élèvent à environ 35.800.000 kgs, représentant une valeur de plus de 15.300.000 francs.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Cartes d'excursions à prix réduits.

Toutes les gares P. L. M. délivrent du 1er juin au 30 septembre, des cartes pour la visite de l'une des régions suivantes: Dauphiné, Jura, Savoie, Auvergne, Cévennes, Dauphiné-Savoie, Auvergne-Cévennes.

Ces cartes permettent d'atteindre la région choisie, d'y circuler librement dans un périmètre determine et de revenir ensuite à son point de départ.

Leur prix comporte une réduction de 40 o/o sur celui des billets ordinaires nécessaires à un voyageur pour atteindre la zone, parcourir une fois chacune des lignes de celle-ci et revenir à son point de départ. Lorsque le voyageur, au cours de ses excursions, parcourt en chemin de fer un kilométrage total supérieur à celui qui est ainsi déterminé (en effectuant par exemple, plusieurs fois le même trajet), l'économie qu'il réalise en prenant une carte d'excursions au lieu de billets ordinaires est d'autant plus importante que le parcours effectué est plus grand.

Par ailleurs, lorsque plusieurs cartes de même parcours et durée sont souscrites en même temps pour les membres d'une même famille, il est consenti une réduction de 10 o/o pour la 2me, 20 o/o pour la 3me, 30 o/o pour la 4me, 40 o/o pour la 5me, 50 o/o pour chacune des suivantes.

La validité des cartes d'excursions individuelles ou de famille est de 15

ou 30 jours ; elle peut être doublée moyennant paiement d'un supplément, sans pouvoir toutefois dépasser le 5 novembre.

Pour tous renseignements complémentaires, notamment sur la délimitation des zones et sur le prix des différentes cartes, dans les Agences et Bureaux P. L. M., demandez la brochure « Pour voyager à prix réduits sur le Réseau P. L. M.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Ce n'est pas cette huitaine, comprenant un jour férié, qu'il fallait compter voir se ranimer les affaires de gros à gros, languissantes depuis si longtemps dans les Entrepôts parisiens, où celles traitées consistent en réassortiments, qui seuls y apportent un peu de mouvement. On a vu payer des vins rouges du Midi, faisant 8° de 90 à 95 fr. ; des 9° de 100 à 105 fr. ; des 10° de 110 à 115 fr. En vins blancs d'origines diverses, on a payé des 8° de 90 à 95 fr. ; des 9° de 100 à 105 fr. Des provenances d'Algérie ont été traitées à 125 fr. pour des 11°, et aux environs de 135 fr. pour des 12°. Des mutés de cette dernière région ont été obtenus à 148 fr. Tous ces prix pour l'hecto nu, et sur gares ou quais de Paris.

Rien de changé dans les ordres passés par le commerce de détail ; ces ordres sont toujours de petite importance chacun, et donnés au jour le jour.

LANGUEDOC. — Le mildiou dont les dégâts s'étendent de plus en plus, ainsi que la coulure qui a été rarement aussi forte ont modifié sensiblement la situation des marchés. Depuis huit jours une hausse de 10 fr. par hectolitre a été enregistrée ; elle ne peut guère que s'accentuer encore.

GARD. — Nîmes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 9 juin	Cours du 16 juin
8°.....			
8 à 9°.....	122	Aramon 6,75 à 7,25	8,00
9 à 10°.....	à	Montagne 7.25 à 8,25	9,00
11°.....	133	Costières 8,25 à 9,00	10,00
11 à			
Rosé, Paillet, gris....	15,50		
Blanc Bourret.....			

Vins à distiller : 6,»» à 6,50.

HÉRAULT. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1929	Cours du 10 juin	Cours du 17 juin
8°.....	125		
9°.....	à	55 à 65	8 à 10° 60 à 70
10°.....	158	70 à 90	9 à 10°5 75 à 100
11°.....			
Rosé.....			
Blanc de blancs.....	15,50 à 16		

Cote de la Chambre d'Agriculture de l'Hérault. — La Commission d'établissement des cours des vins et alcools nous communique : vins, rouge et rosé, de 8 à 9 fr. 50 le degré ; blanc de blancs, 10 fr. le degré.

Observations : demandes un peu plus nombreuses.

Alcools. — Plus de fermeté.

Montpellier. — Le Syndicat régional des vignerons de Montpellier-Lodève, 16, rue de la République, à Montpellier, nous communique la vente suivante :

St-Laurent-d'Aigouze : 500 hectos vin rouge, 9 degrés 3, à 80 fr. l'hectolitre (enlèvement immédiat).

Sète — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 11 juin 1930.

Vins, rouges courant de 8°5 à 10 degrés, de 55 à 65 l'hecto ; supér. 70 à 90 ; blanc, 9 à 10°, »« »» à ««,«» nu pris à la propriété. tous, autres frais en sus.

Béziers (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	[illegible] 1929	[illegible] du 6 juin	[illegible] du 13 juin
8°	15,00 à 15,50		
9°		7,00 à 8,50	7,50 à 9,00
10°	le degré		
11°			le degré
Vins rosés 8°	15 à 16,50	7 à 7,50	
Vins blancs			

Olonzac. — **Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 15 juin 1930 : Vins rouges, de 8,00 à 9 fr. 50 le degré.**

Pézenas. — **Cours des vins, semaine du 7 au 14 juin 1930**

Récolte 1929. — Vins rouges, 7,50 à 9,00 le degré ; bourrets et picpouls, «,«» à «« fr. ; clairettes, à «» fr. ; rosés, 7,25 à 8,50

Carcassonne. — **Semaine du 8 au 14 juin 1930 :**

Vins rouges, 7,50 à 9,50 le degré.

Narbonne. — Chambre départementale de l'Aude. — Commission des cours : Vins rouges, 8 à 10 francs le degré-hectolitre.

Observations. — Demandes plus actives avec tendance à la hausse.

Alcools, en hausse.

Chambre de commerce de Narbonne. — Commission de constatation des cours. — Cours moyens pratiqués du 5 au 12 juin.

Vins du Narbonnais, de 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le degré.

Ces prix s'entendent l'hectolitre nu pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, situation et conditions.

Alcools. — Pas d'affaires.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 9 à 12 degré, de 8 fr. 00 à 9 fr. 50

Corbières, de 10 à 12 degrés, de 8 fr. 00 à 9 fr. 50

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1929		Cours du 7 juin		Cours du 14 juin	
8°						
9°	126		7,00			7,00
10°	à	8 à 11°	à 1	8 à 11°	à	
11°	148		8,50			8.50
12 à 13°						
14°						

Perpignan. — Cours des vins du 14 juin. - Communiqué de la Chambre d'Agriculture : vins rouges, de 7 fr. 50 à 9 fr. le degré, tendance à la hausse. Alcools, pas d'affaires signalées.

Velaux. — Confédération des coopératives vinicoles de Provence, bureau à Velaux.

Fédération du Var. — Puget-Ville : 300 hectol. rouge, 11 deg. 5, à 92 fr. ; 600 hectol. rouge, 11 deg. 5, à 95 fr. ; 450 hectol. rouge, 11 deg. 5, à 100 fr. — Signes : 475 hectol. rouge, 9 deg. 9, à 74 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Les Granettes : 80 hectol. rouge, 9 deg. 7, à 85 francs. — Mallemort : 1.000 hect. presse, 9 degrés, à 52 fr. ; 40 hectol. alcool, à 625 francs ; 2.700 hectol. rouge, 9 degrés, 75 fr. 50. — Puy-Saint-Reparade : 500 hectol., 9 deg. 5, à 71 francs ; 300 hectol. rouge, 9 deg. 3, à 74 francs. — Peyrolles : 400 hectol. rouge, 9 deg. 5, à 75 fr. — Rousset : 625 hectol. rouge, 10 deg. 5, à 85 fr. — Velaux-Coudoux : 600 hect· rouge, 11 degrés, à 105 fr. 50.

Gers. — **Auch**. — Les transactions présentent une allure un peu moins morne depuis quelques jours et une certaine tension des cours, analogue à celle que l'on a pu constater dans le Midi, en a été le résultat. Le degré-barrique évolue aux environs de 18 francs.

Loire-Inférieure. — **Vallet.** — Les prix des bons muscadets se maintiennent bien ; il faut voir, en 1er grand crû, 600 fr., à la propriété et en crû ordinaire, 500 fr. Les gros plants, bien nets valent de 250 à 300 fr. et les gros plants et noahs de distillerie de 170 à 200 fr. ; le tout aux 225 litres nus à la propriété.

Loiret. — **Orléans.** — (Cote off. court. asser.) : Vin rouge du pays, Gris-Meunier, 380 à 450 fr. Vin blanc de Sologne, la pièce, nu, 240 à 280 fr. Vin blanc de Blois, 190 à 240 fr. les 228 litres.

L.-et-Cher. — **Cour-Cheverny.** — On traite quelques petits celliers autour de 10 à 11 fr. le degré, mais sans entrain et par tout petits lots, le propriétaire, trouvant ces prix au-dessous de son prix de revient, est peu enclin à vendre à ce prix.

Alcools

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, «»» à 750 fr. ; eaux-de-vie de marc 86°, »»» à «»« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, »»«» à «««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, »»» à »«» ; de marc à 52°, »«« à 680 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. - Alcool rectifié extra-neutre : courant, 840-»»» ; prochain, 850-»«« fr. les 100 degrés.

Narbonne. — courant, 790 à 900 ; juillet, 800 à 810 ; août, 810 à 820 fr.

Alger. — 3/6 vin 96/97°, extra-neutre, «»» à 725 fr. ; marc, 625 à 650 fr.

Tartres

Marché de Béziers du 13 juin 1930

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate .	5 fr. 50 à 5,60 le degré casser
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	3 fr. 50 à «,»» degré acid. tot.
— — 20 à 22 o/o —	3 fr. 70 à »,«« —
— — au-dessus.	» fr »» à 3 fr. 90 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	6 fr. 50 à « fr. »» —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance faible.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 17 juin 1930

	courant	juillet	août-septembre
Blé	135,75-136 P.	134,25 P.	135.25 P.
Seigle	74 N.	75 N.	75 N.
Avoine noire	.....	.....	.....
Avoine	69,75 P.	69,75 P.	71,50-72 P.

New York. — 13 juin 1930 :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver	138 3/4	122.34	113 32	— 0.61
Juillet	..., ./.	.....	.....	....
Septembre	..., ./.	.....	.....	....
Décembre	138 3/4	98.85	131.32	— 0.60
Maïs disp	113 7/8	88.80	111.	— 0.02

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible «.» »/» c. le bushel («.» fr. ») les 100 kil. bigarré durum «.» »/» cents («.» fr «).

Alger. — 7 juin 1930

Blé tendre colon 1er choix, 131 à 132 fr
Blé tendre colon 2e choix. 129 à 128 fr
Blé dur colon. 154 à 155 fr
Orge colon, 56 à 55 fr.
Avoine d'Algérie, 55 à 54 fr.

PRODUITS MÉLASSÉS

On cote les 100 kilos, départ logé par wagon de 5.000 kilos : paille mélassée 23 o/o de sucre 78 fr. ; provende mélassée 32 o/o de sucre »» fr. ; son mélassé 28 o/o de sucre 91 fr. ; aliment complet pour chevaux 30 o/o d'avoine 110 fr. ; cocentré pour vaches laitières 120 fr. ; concentré pour bœufs 100 fr. ; concentré pour porcs 121 fr. ; dito pour moutons 111 fr. ; aliment pour le sevrage des veaux 93 francs.

TOURTEAUX

Marseille. — Marchandise vendue sans licence d'exportation, prise en vrac chez le livreur, paiement comptant. Consignation de douane et d'entrepôt.

Tourteaux d'arachides Coromandel ordinaires : juin, 59 V. (60.50 V.) ; 4 de juin, non coté ; juillet-août, »» ; 6 derniers, »» ; 4 derniers, 68 V.-67 A. (69 V.-67.75 A.).

Tourteaux d'arachides rufisque courant : non cotés.

DIVERS

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 123 à 127 ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 124,«» à 128,«» ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 90 à 95 fr. ; sylvinite riche 20/22, 27 à 30,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, «.» à »»» fr ; sulfate cuivre neige. 295 à 305 fr. ; superphosphate minéral 14, 29,50 à 35,50 ; sulfate de fer, 30 à 35 ; logé gare de Sète.

Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 8 au samedi 14 juin 1930

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1930		1929		1930	1929	1930		1929		1930	1929
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill
	Angers						**Mourmelon**					
Dimanche	20.0	12 2	23	16	0.4	«	19.4	11 2	23	21	0.1	5
Lundi ..	16.3	10.5	»	»	8.4	»	23.2	7.8	21	20	0.1	«
Mardi ...	16.8	14.0	20	19	19 2	»	24.7	13.0	22	20	6.5	«
Mercredi ..	20 0	11.1	24	23	trac.	0.2	24 0	25 0	24	22	1.5	«
Jeudi.	26.3	15.0	18	16	»	1	24.8	12.0	22	20	»	«
Vendredi ...	29.1	15.3	18	16	»	1	28.0	10.0	20	18	»	0.1
Samedi...	27.0	17.0	18	16	2.0	2	28.4	11.2	18	17	«	»
Total...					143.7	63.2					174.4	30.2
	Angoulème						**Dijon**					
Dimanche ..	23.7	10.1	26	18	«	0.3	25.0	10.2	27	23	»	»
Lundi	20.1	14.0	23	20	39.7	5	24.1	12.2	23	19	0.9	»
Mardi	21.3	12.9	18	17	1.3	2.3	24.9	13.0	24	19	11.1	«
Mercredi ...	23.6	14.2	25	23	»	3.0	24.0	13.8	25	23	0.1	»
Jeudi.....	28.1	17.3	20	18	trac	»	25.6	14.8	24	19	«	«
Vendredi ..	25.0	13.1	20	18	»	8.0	27.7	14.3	22	19	«	«
Samedi. ...	23.9	17.0	19	17	«	«	27.4	14.5	26	17	1.3	«
Total ..					172.0	102.3					204.0	6.4
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche .	25.2	8.4	26	29	0.3	2	25.6	10.3	26	24	0.3	4
Lundi	22.8	11.2	23	19	3.6	«	23.5	13.6	25	20	2.1	13
Mardi ...	21.1	12.5	22	20	3.6	4	24.8	»	»	20	«	6
Mercredi...	23.6	11.0	26	22	trac.	5	24.6	13.2	»	26	«	17.2
Jeudi... ..	28.1	11.8	22	20	trac.	»	24.3	13.9	25	20	0.5	«
Vendredi .	27.3	11.3	24	22	15.8	9	26.3	16.4	22	22	9.7	»
Samedi....	27.5	9.6	26	18	0 1	»	25.5	12.4	26	17	0.5	26
Total...					222.1	159.8					307.0	107.8
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche .	23.9	12.3	29	22	5.8	2	23.7	10.2	28	24	»	«
Lundi	20.6	14.0	21	19	42 1	»	26.5	13.0	28	22	trac.	»
Mardi	21.4	11.8	21	20	2.6	4	23.5	14.0	28	23	»	«
Mercredi..	23.6	12.9	23	21	trac.	5	31.3	14.0	28	25	trac.	«
Jeudi.....	23.5	17.8	21	20	3.0	»	31.2	19.3	28	22	trac.	»
Vendredi ...	26.0	12.0	21	20	«	9	26.0	14.0	26	22	trac.	»
Samedi.....	25.4	13.4	18	17	«	»	»	14.0	24	21	»	»
Total...					243.9	147.7					109 8	80.6
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	21.6	11.6	27	28	0.2	4	26.6	13.9	28.6	13.9	3.5	0.2
Lundi.....	21.8	13.3	20	22	1.7	11.3	26.4	16.7	22.2	15.3	«	»
Mardi	21.8	10.6	24	23	36.3	8.2	28.7	16.9	29.1	15.0	»	0.7
Mercredi ...	21.9	14.0	23	22	»	3.0	25.6	15.0	18.9	17.9	»	5.0
Jeudi.....	23.4	17.4	24	22	1.6	»	27.0	15.9	27 6	13.1	«	»
Vendredi...	25.5	14.2	24	24	1.4	»	28.4	14.9	24.6	12.3	1.4	«
Samedi.. ..	25.7	14.0	24	23	»	»	29.1	16.1	27 1	14.9	1.1	»
Total ..					282.9	168.6					212.5	55.6
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	20.3	14.2	33	28	»	«	24.5	19.0	23.3	10.9	«	«
Lundi.....	20.7	13.8	26	22	»	0.5	25.9	16.3	25.8	11.3	«	«
Mardi.....	22.1	13.9	27	23	trac.	0.2	24.6	12.0	26.3	11.6	»	«
Mercredi.....	25.2	16.1	26	22	trac.	3.0	21.5	15.2	25.0	13.5	»	«
Jeudi	23.6	18.6	26	22	10.7	»	28.8	11.0	30.0	13.2	»	»
Vendredi	25.4	13.0	25	24	«	»	23.5	15.3	34.2	16.6	«	»
Samedi	26.6	14.8	25	23	«	0.3	22.4	17.0	36.3	16 8	«	»
Total ..					132.1	79.9					118.7	97.9

Observations — Printemps. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.